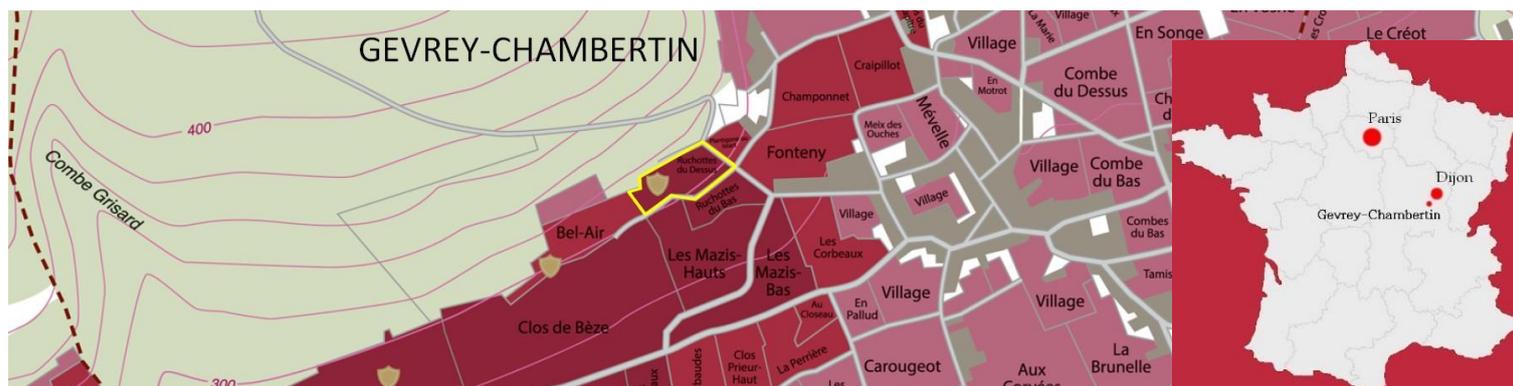


FICHE CLIMAT

RUCHOTTES-CHAMBERTIN GRAND CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

La parcelle exploitée par le Château de Marsannay est la plus méridionale de l'appellation.

Nom du climat : Ruchottes du Dessus

Superficie exploitée par le domaine : 9.8 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : Mince couche de marne rouge sur un terrain très caillouteux et peu profond

Exposition : Sud/Est

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Elevage : en fûts neufs (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est dominé par des arômes de fruits des bois, de sous-bois avec une pointe épicée. La bouche est un modèle d'équilibre avec une belle longueur et un trame soyeuse où le velouté et le gras l'emporte sur la puissance.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 25 ans

